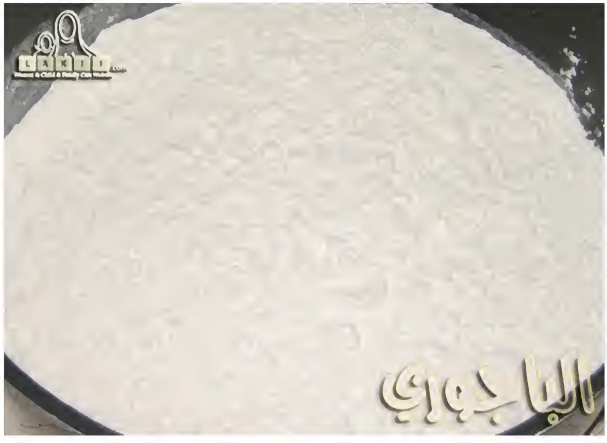
ألـكحك

المكونـات

كيلو دقيق منخول
نص كيلو سمنه بقري
2ملعقه كبير سمسم
ملعقه طعام خميره ليست ممتلئه و ملعقه سكر
ذرة ملح
ملعقه رائحه كحك كبيره هرميه
ثلاث اربع الكوب ماء منهم ربع للخميره ونص لعجن العجينه (ممكن ان تضيفي ربع كوب ماء ليصبح المجموع كوب ماء حسب حاجه العجينه، و يكفي ثلاث ارباع الكوب)

الطريقة

نقوم بوضع السمنه في قدر على النار



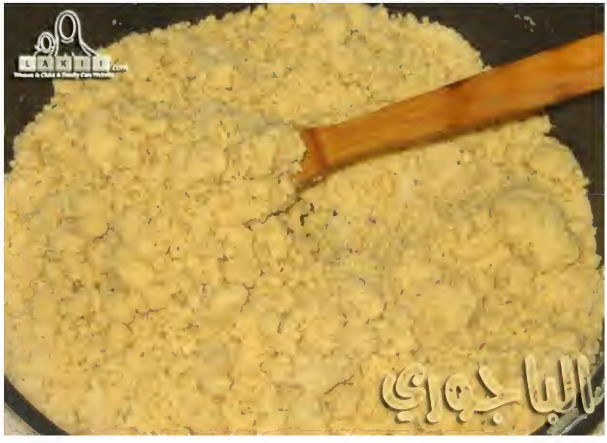
ثم نقوم بوضع الدقيق في قدر او وعاء يتحمل الحراره

مع رائحه الكحك والسمسم

ثم نقوم بقدح ألسمنه جيدا

ثم نضيف السمنه المقدوحه والساخنه جدا الى
خليط الدقيق ورائحه الكحك والسمسم

صوره اقرب لاحظي فوران الدقيق



ونقلب جيدا الخليط بملعقه خشبيه الى ان يتشرب الدقيق كل السمنه

في هذه الاثناء نقوم بتذويب الخميره في ربع كوب ماء دافئ وسكر ونتركهم الى ان تختمر جيدا
نترك خليط الدقيق ليبرد قليلا قبل إضافه خليط الخميره
بعد ان يفتر الخليط نضيف خليط الخميره ونصف كوب الماء الدافئ الى الدقيق ونعجن جيدا مثل الصوره
نترك العجينه ترتاح من ساعه الى ساعتين ثم نبدأ بتشكيلها

نقوم بتكويرها ثم نضغط عليها وننقشها بالمنقاش
مثل الصوره وهكذا الى ان ينتهي المقدار كله

نحمي الفرن على **180** درجه ثم ندخل الصواني الفرن
نتأكد من نضوجها برؤيتها من اسفل عندما يتحول
لونها للوردي تصبح جاهزه لخروجها من الفرن

هذه صوره لها قبل وضع السكر البودره

تترك لتبرد ثم يرش عليها السكر البودر بالمنخل وتقدم

الشكل النهائي

صوره اقرب

البا جوري

وبالهناء .

.

. . والشفاء